

Équipier de Restauration – Chalet Patinoire - H/F

Saison de Noël

Contexte :

Situé à 50 km de Paris, le château de Vaux-le-Vicomte est l'un des joyaux d'Île-de-France. Chef d'œuvre architectural et paysager du XVII^e siècle, plus grand château privé de France classé au titre des Monuments Historiques, il accueille plus de 300.000 visiteurs chaque année dont 20% d'étrangers.

Le domaine innove constamment pour proposer des expériences de visites vivantes, immersives et ludiques et propose tout au long de l'année une programmation riche et variée.

En parallèle, il accueille de nombreux événements privés tels que des réceptions, des dîners de gala, des séminaires...

À propos du poste :

Vivez l'expérience unique des grands événements professionnels en rejoignant les équipes du Château pour sa célèbre saison des fêtes. Pour accueillir nos visiteurs venus admirer les illuminations de Noël, nous recrutons des profils dynamiques, rigoureux et souriants pour piloter la vente à emporter au niveau du chalet (zone patinoire).

Vos Missions :

Vous assurez l'accueil chaleureux des visiteurs au niveau du chalet de vente à emporter (zone patinoire). Vous prenez en charge la préparation rapide des offres gourmandes de Noël (boissons chaudes, snacks), l'encaissement et le maintien d'une hygiène irréprochable du point de vente, contribuant directement à la magie de l'expérience client :

- Accueil & Conseil Client : Accueillir les flux de visiteurs avec enthousiasme, présenter l'offre de Noël (vin chaud, chocolat chaud, crêpes/gaufres, petite restauration) et orienter le public de manière courtoise.
- Vente & Encaissement : Prendre les commandes de manière rapide et précise, enregistrer les transactions sur le système de caisse et gérer les encaissements (espèces, cartes bancaires).
- Préparation & Service : Assurer l'assemblage et la préparation des boissons et denrées alimentaires dans le respect des fiches techniques et des standards de rapidité de l'établissement.

SERV

Château de Vaux le Vicomte - 77950 Maincy – France

Code APE 5610A - SIRET 510 258 296 00019

N°TVA FR52510258296

Code URSSAF 1170000015225443466

WWW.VAUX-LE-VICOMTE.COM

- Gestion des Stocks du Chalet : Suivre l'état des stocks disponibles dans le chalet, anticiper les besoins et effectuer les réapprovisionnements nécessaires auprès de la réserve centrale.
- Hygiène & Entretien : Garantir la propreté rigoureuse de l'espace de vente (plans de travail, comptoirs, abords du chalet) en totale conformité avec les normes HACCP. Assurer la fermeture et la sécurisation du chalet en fin de service.

Profil recherché :

- Vous possédez idéalement une première expérience réussie en restauration rapide, vente à emporter ou animation commerciale.
- Vous êtes reconnu(e) pour votre excellent relationnel, votre sourire à toute épreuve et votre rigueur.
- Résistance physique : Le travail s'effectue en extérieur dans un chalet en bois (vêtements chauds fournis, mais une bonne résistance au froid est essentielle !).
- Flexibilité : Disponibilité absolue exigée les week-ends, les jours fériés vous ne travaillerez pas car le domaine est fermé (25/12 et 01/01), et pendant toute la durée des vacances scolaires.
- Mobilité : Véhicule personnel indispensable en raison des horaires de fin de service et de la localisation du site (Maincy, 77).

Modalités du poste

Type de contrat : CDD Saisonnier

Dates de mission : Du 9 novembre 2026 au 3 janvier 2027 inclus (Disponibilité totale requise)

Rémunération : 2 100 € brut mensuel pour un contrat de 35h/hebdomadaire + Avantages repas.

Pourquoi nous rejoindre ?

- Un cadre de travail historique d'exception et une ambiance d'équipe conviviale.
- Une rémunération attractive pensée pour valoriser votre engagement pendant les fêtes.
- Fourniture d'une tenue chaude adaptée aux conditions extérieures.

Si vous êtes intéressé, envoyez votre CV au Directeur de la Restauration à l'adresse : j.postel@vaux-le-vicomte.fr en mentionnant la référence "NOEL- RELAIS".

Attention, notre site n'est pas accessible en transport en commun.

